



SERVICES CULTURE ÉDITIONS
RESSOURCES POUR
L'ÉDUCATION NATIONALE

**Ce document a été numérisé par le CRDP de Caen pour la
Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel**

Ce fichier numérique ne peut être reproduit, représenté, adapté ou traduit sans autorisation.

CAP CHARCUTIER TRAITEUR

Corrigé de l'Épreuve

EP3 - SCIENCES APPLIQUÉES

1^{ère} Partie : <i>Sciences appliquées à l'alimentation et à l'hygiène</i>	/ 28 Points
2^{ème} Partie : <i>Sciences appliquées aux équipements et aux installations des locaux professionnels</i>	/ 12 Points
Total	/ 40 Points
<u>NOTE</u>	/ 20 Points

CAP CHARCUTIER TRAITEUR

Épreuve EP3 - Sciences appliquées

Feuille 1 / 7

N° d'anonymat

CORRIGE

Session 2009

N° d'anonymat :

Examen et spécialité : CAP CHARCUTIER TRAITEUR

Intitulé de EP3 → Sciences appliquées

Facultatif : date et heure

Nom et prénom :

Durée : 1 h 00

Coefficient : 1

Feuille 1 / 7

Date de naissance :

1^{ère} Partie:Sciences appliquées à l'alimentation et à l'hygiène-28 points

Vous postulez pour un emploi auprès d'un charcutier traiteur qui désire ouvrir un rayon « diététique » afin de satisfaire une demande de sa clientèle féminine, mais aussi masculine.
Ce travail vous intéresse et lors de l'entretien, vous répondez aux questions suivantes.

Un client achète pour son repas les produits suivants :

- Un assortiment de cochonnaille,
- Une part de loup pochée au fenouil ;
- Une part de fromage allégé ;
- Une portion de salade d'orange et banane

Il complète ses achats avec un pain complet.

1. Voici les informations nutritionnelles données pour ce pain complet :

Eau : 40 g
Glucides : 50 g
Lipides : 2 g
Protides : 9 g
Éléments minéraux : Na, Ca, P, K, Fe, Mg
Vitamines : B1, B2, B6, acide folique
Fibres : 8,5 g

1.1 Relever dans la liste ci- dessus les constituants alimentaires non énergétiques.
(4 réponses exigées)

Eau, éléments minéraux, vitamines, fibres 2pts

1.2 Le pain complet contient une part non négligeable de fibres.

Expliquer précisément le rôle des fibres dans l'organisme :

Les fibres jouent un rôle laxatif par stimulation du transit intestinal : elles fixent l'eau, gonflent au cours de la digestion et augmentent ainsi le volume du contenu intestinal. Elles auraient aussi un rôle de prévention du cancer du colon. 2pts

1.3.1 le pain complet contient aussi des vitamines. Cocher la catégorie de vitamines à laquelle elles appartiennent. 1pt

HYDROSOLUBLE

CAP CHARCUTIER TRAITEUR

Épreuve : EP3 - Sciences appliquées

Feuille 2 / 7

Ne rien inscrire dans cette partie

1.3.2 Citer deux facteurs d'altération pour cette catégorie de vitamines. 1pt

L'air, la température, la lumière,...

1.3.3 Indiquer une précaution à prendre lors de la préparation de la salade oranges-bananes, pour limiter le risque d'oxydation. 1pt

Les préparer au dernier moment, les citronner, les filmer et les réfrigérer le plus rapidement possible

1.4 Compléter le tableau ci-dessous en faisant apparaître le groupe, les constituants principaux et le rôle dans l'organisme. 3pts

	Groupes d'aliments	Constituant principal	Rôle dans l'organisme
Loup poché	Viande poisson oeuf	Protides	Plastique bâtisseur
Pain complet	Féculents produits sucrés	Glucides	Energétique
Fromage	Produits laitiers	Calcium	Plastique
Salade d'orange	Légumes et fruits crus	Eau fibres	Fonctionnel

1.5 Dans un souci diététique, citer les deux groupes d'aliments à limiter. 2pts

- **Les matières grasses**
- **Les aliments glucidiques : les produits sucrés**

La charcuterie contient des corps gras d'origine animale. 2pts

1.6- Indiquer deux risques liés à une consommation excessive de corps gras d'origine animale.

- **L'obésité**
- **L'hypercholestérolémie**
- **Maladies cardio-vasculaires**

Ne rien inscrire dans cette partie

L'hygiène est d'une importance capitale dans le domaine de l'alimentaire.

2.1 Définir l'expression « Porteur sain » : 2pts

Personne qui héberge des micro-organismes pathogènes et qui ne présente aucun symptôme de la maladie

2.2 Proposer un exemple, pris dans votre activité professionnelle, illustrant chaque risque de contamination 4pts

- Contamination manuportée : **mains souillées, se gratter le nez..**
- Contamination aéroportée : **tousser, éternuer,...**

Les fromages fabriqués à partir de lait cru, les charcuteries, les légumes crus, peuvent être parfois la source de listériose.

2.3 Nommer le micro- organisme responsable de cette maladie. 1 pt

- **La listéria monocytogène**

2.4 Indiquer la famille à laquelle appartient ce micro-organisme : 1pt

- **Une bactérie ou bacille**

2.5 Nommer deux catégories de personnes fragilisées par rapport à ce risque de contamination. 2pts

- **Les personnes au système immunitaire affaibli**
- **Les nourissons, les enfants en bas age, les personnes âgées**

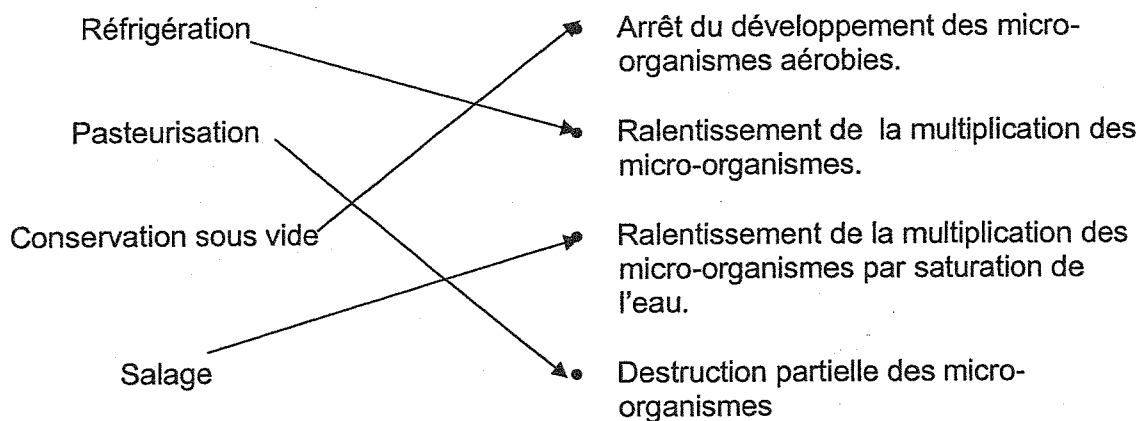
CAP CHARCUTIER TRAITEUR
Épreuve : EP3 - Sciences appliquées

Feuille 4 / 7

Ne rien inscrire dans cette partie

2.6 Les procédés de conservation visent à limiter la prolifération microbienne.

2.6.1 Relier chaque procédé de conservation à son effet sur les micro-organismes.2pts




2.6.2- Citer deux autres procédés de conservation.2pts

- **Stérilisation, appertisation**
- **Congélation, lyophilisation**

Ne rien inscrire dans cette partie

2^{ème} Partie: Sciences appliquées aux équipements et aux installations des locaux professionnels -12 points

Dans votre laboratoire vous utilisez un trancheur au dos duquel figurent les données suivantes.

Marque	N° de série	CE	
270 W	50 Hz	230 V	2A-3A

1.1 À l'aide de ces informations compléter le tableau ci-dessous 4pts

Valeur	Unité	Grandeur
270 W	Watts	Puissance
50 Hz	Hertz	Fréquence
2 A- 3A	Ampères	Intensité
230 V	Volts	Tension

1.2 Donner la signification du symbole suivant :
Double isolation



0,5 pt

1.3 Le risque électrique est fort heureusement peu fréquent, mais lorsqu'il survient, ses conséquences sont en général très graves pour la victime.

Indiquer les moyens qui permettent de protéger, secourir, alerter lorsque un tel accident arrive en complétant le tableau suivant :1,5pts

Règles	Moyens
Protéger	Couper le courant
Secourir	Appliquer les gestes de 1ers secours si SST
Alerter	Faire le 18, le 112 ou le 15

Ne rien inscrire dans cette partie

Dans votre métier vous effectuez l'entretien du matériel et surfaces, de façon rigoureuse.
 1.4 Citer les quatre facteurs qui déterminent l'efficacité du nettoyage. 2pts

- Le temps d'action**
- La température d'utilisation du produit**
- L'action mécanique**
- Le dosage**

1.5 Préciser le rôle des produits d'entretien et de désinfection utilisés : 0,5 pt

- **Détergent : élimination des souillures visibles et salissures grasses**
- **Désinfectant : destruction des micro-organismes**

1.6 Après observation de l'annexe 1, préciser les étapes de nettoyage et de désinfection d'un trancheur à jambon en respect avec les règles de sécurité. 3pts

- **Débrancher l'appareil**
- **Démonter les parties amovibles**
- **Nettoyer les pièces dans une solution détergente et désinfectante, laisser tremper**
- **Nettoyer le support et le plan de travail avec une solution détergente et désinfectante**
- **Rincer, laisser sécher**
- **Remonter l'appareil et filmer ou entreposer les pièces amovibles en chambre froide**

1.7 Citer un risque d'origine mécanique encouru par l'agent lors de cette activité. 0,5pt
Risque de blessure, de coupure...

Questions	Référentiel	Questions	Référentiel	Questions	Référentiel
1.1	1.1	2.1.à 2.5	4.1	3.3et 3.6	7.3
1.2	1.1	2.6	4.2	3.7	10.3
1.3.1à1.3.3	1.2	3.1 et 3.2	5.1		
1.4à 1.6	1.1	3.4 et 3.5	10.1		

Ne rien inscrire dans cette partie